



Fika Traiteur

Plaque

Vos événements ont du goût. Et du sens.

www.fika-traiteur.fr

Traiteur événementiel inclusif pour les entreprises - Île-de-France

Sommaire

- 3 - QUI SOMMES-NOUS ?
- 4 - NOTRE PARTENAIRE INCLUSIF
- 5 - POURQUOI CHOISIR FIKA
- 6 - NOS FORMATS & PRESTATIONS
- 7 - NOS CRÉATIONS
- 8 - NOS ENGAGEMENTS
- 10 - TÉMOIGNAGES CLIENTS
- 14 - CONTACTS

QUI SOMMES-NOUS ?

Chez Fika, nous pensons que la cuisine est un levier d'inclusion puissant.

Chaque jour, nos plats sont préparés et servis par **des cuisiniers en situation de handicap**, au sein de notre atelier traiteur de l'ESAT Paris ANRH Paris 11.

Derrière chaque bouchée, il y a du savoir-faire, de la fierté, et la volonté de redonner toute sa place au travail humain.

Notre mission : montrer que nous pouvons conjuguer **excellence culinaire et engagement social**, sans rien sacrifier au plaisir.



De la terre à l'assiette, nous sélectionnons des **produits locaux, de saison et issus de filières responsables**.

Nos menus évoluent **au rythme des récoltes** et des producteurs partenaires qui nous entourent.

Lutter contre le **gaspillage, privilégier le végétal, valoriser chaque ingrédient** : c'est notre façon de cuisiner le monde de demain. Un futur **plus juste, plus durable, et plus savoureux**.



UNE AVENTURE COLLECTIVE

UNE PRESTATION À VALEUR HUMAINE AJOUTÉE



Derrière chaque événement, il y a des rencontres, des savoir-faire et des parcours qui se croisent.

Fika Traiteur a choisi de développer son activité aux côtés de l'ANRH. Cette collaboration donne naissance à une offre de traiteur événementiel inclusif en Île-de-France, où chacun apporte son expertise.

Installée au sein de l'ESAT ANRH Paris 11, l'équipe Fika Traiteur s'appuie sur le savoir-faire des professionnels des *Petits Plats de Maurice*, restaurant inclusif de l'ANRH, où sont préparées l'ensemble des pièces cocktail et des plats.

Cette collaboration favorise le partage des savoir-faire et permet à une brigade dédiée, réunissant des collaborateurs issus de plusieurs établissements de l'ANRH, afin d'assurer le service sur des événements et de développer des compétences au contact de nouveaux environnements professionnels. Ensemble, nous démontrons qu'il est possible de proposer une prestation exigeante tout en créant des opportunités inclusives.

A propos de l'ANRH :

Depuis plus de 70 ans, l'ANRH œuvre pour l'emploi durable des personnes en situation de handicap. Au sein de ses 25 Entreprises Adaptées, d'ESAT et de son ESRP, l'association accompagne 2 400 collaborateurs et met son expertise au service de plus de 2 000 entreprises, à travers une large gamme de service.

www.anrh.fr

*Ce partenariat illustre ce que nous recherchons : créer des activités économiques utiles, **porteuses d'opportunités professionnelles et de montée en compétences pour les personnes que nous accompagnons.** Avec Fika, nous avons trouvé un partenaire dont la vision et les valeurs rejoignent naturellement les nôtres*

Odile, Directrice de l'ESAT ANRH Paris 11

Pourquoi choisir Fika ?

L'impact social, concret et valorisable

Choisir Fika, c'est transformer votre budget traiteur en levier RSE mesurable.

Vos achats auprès de Fika **sont comptabilisés comme sous-traitance à un ESAT, et génèrent des unités bénéficiaires AGEFIPH déductibles de votre obligation d'emploi (OETH)** — jusqu'à 50% de votre quota.

Résultat : vous réduisez votre contribution financière à l'AGEFIPH, et vous intégrez un impact social traçable et valorisable dans vos bilans RSE, rapports DPEF et communications internes.

Nous vous fournissons l'attestation nécessaire après chaque prestation.



Une cuisine responsable, sans compromis sur le goût

L'engagement ne nous a jamais empêché d'être exigeants.

Nos recettes évoluent chaque saison, nos ingrédients sont sourcés auprès de producteurs partenaires engagés, et nos pièces sont conçues pour impressionner et ravir vos invités.

En plus de 200 événements organisés depuis notre création, nous n'avons jamais eu à choisir entre le beau et le bien.



Un partenaire structuré & fiable

Fika Traiteur est une entreprise professionnelle, habituée aux environnements exigeants : sièges sociaux, espaces événementiels, contraintes de site.

Notre modèle est robuste, notre logistique est rodée, et notre équipe est formée pour que votre événement se passe sans accroc — **que vous soyez 10 ou 2 000 convives.**

Délai de réponse : **sous 48h**. Interlocuteur unique. Devis détaillé et transparent.





PETIT-DÉJEUNER & PAUSES GOURMANDES

Une formule conviviale pour démarrer la journée : viennoiseries, cakes et gâteaux maison, boissons responsables.

Idéal pour vos onboarding, comités, formations.

PLATEAUX REPAS

Une alternative élégante au déjeuner traditionnel.

Des formules avec entrée, plat, et dessert, présentés en bocaux consignés.

Adapté aux réunions, séminaires et déjeuners clients.

Nos formats

Des formats pensés pour les environnements professionnels, de 10 à 2000 convives.

COCKTAILS & BUFFETS

Formats modulables de 3 à 18 pièces.

Parfait pour vos afterworks, conférences, lancements de produits ou soirées clients.

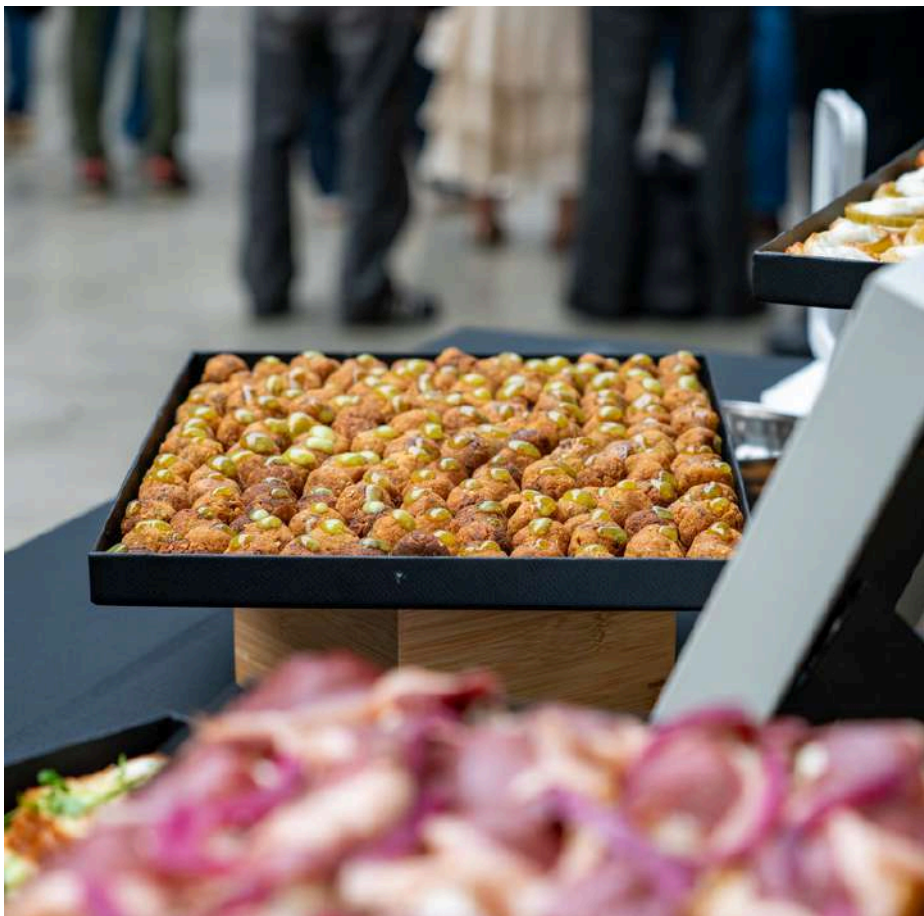
ÉVÉNEMENTS & OFFRES SUR-MESURE

Vous organisez un événement spécifique ?

Nous concevons une proposition adaptée à votre lieu, vos contraintes et votre budget.



Nos créations...



NOS ENGAGEMENTS

INCLUSION, PARTAGE, RESPONSABILITÉ



Chez **Fika Traiteur**, nos engagements ne se limitent pas à une promesse : ils façonnent chaque étape de notre travail, de la terre à l'assiette.

Nous travaillons main dans la main avec des **ESAT et Entreprises Adaptées** à chaque maillon de notre chaîne : **production agricole, préparation culinaire et service.**

Ce modèle collaboratif nous permet de proposer des **pièces de qualité**, avec un **impact social fort** et une **maîtrise territoriale** à taille humaine.

Nos **matières premières** proviennent en majorité d'**ESAT agricoles français** et de **structures engagées** comme **Atypique**, qui valorise les fruits et légumes retirés des circuits classiques. Quand nos besoins dépassent ces canaux, nous nous tournons vers des **fournisseurs responsables** et des producteurs locaux partageant nos valeurs.

Côté boissons, nous privilégions des acteurs qui donnent du sens au commerce, à l'image de **Grain de Sail**, un café bio, équitable et transporté à la voile depuis l'Amérique centrale. Et côté production, toutes nos pièces sont fabriquées en partenariat avec l'ESAT ANRH Paris 11, acteur reconnu de l'Économie Sociale et Solidaire.

Nous concevons **nos menus au fil des saisons**, en produisant la juste quantité pour limiter le gaspillage alimentaire.

Les éventuels surplus sont **redistribués à l'association Cop1 - Solidarités Étudiantes**, pour offrir une seconde vie à nos produits tout en soutenant les jeunes en situation de précarité.

Nos recettes, à **dominante végétale**, et **nos contenants consignables ou recyclables**, s'inscrivent dans une démarche globale de réduction d'empreinte carbone, sans jamais renoncer au goût, au sens ni à la convivialité.

Chez Fika, nos engagements ne sont pas un argument, c'est notre manière de travailler.

Derrière chaque produit, il y a une histoire, des visages, une fierté.

*On veut prouver qu'une autre façon de cuisiner et d'entreprendre est possible : **plus humaine, plus locale, et plus juste pour tous.***



On ne fait pas du traiteur inclusif pour se donner bonne conscience. On le fait **parce qu'on a rencontré des personnes extraordinaires** à qui le monde du travail avait fermé la porte. **Notre job, c'est de la rouvrir** — et de mettre quelque chose de délicieux derrière.

Albane, cofondatrice de Fika



philosophie
magazine

Un régal absolu !

Je vous remercie une nouvelle fois
pour la qualité du service et des
pièces.

Toute l'équipe s'est régalée !

COCKTAIL CLIENTS - 100 PERSONNES

SILAMIR
GROUP

Excellent

Je n'ai que des éloges sur la prestation
de A à Z : devis rapide et tout à fait
conforme à nos attentes, produits de
qualité et service très sympathique
sans être familier. Bref, je
recommande !

BUFFET DÉJEUNER - 200 PERSONNES

BCG
BOSTON
CONSULTING
GROUP

Un grand merci

À titre personnel, je tenais à vous
remercier, ainsi que vos équipes pour
la qualité de vos prestations, votre
écoute, gentillesse mais aussi ce que
vous faites pour l'inclusion.

COCKTAIL DINATOIRE - 60 PERSONNES



SeaBird

Des valeurs essentielles

Nous travaillons régulièrement avec Fika, que je recommande vivement ; autant pour la qualité de la prestation que la facilité de contact. Bravo !

COCKTAIL CLIENTS - 50 PERSONNES

praxedo

Je recommande

La nourriture est délicieuse, et le personnel assure le service avec le sourire. Je les recommande vivement.

SOIRÉE INTERNE - 110 PERSONNES

France
Digitale
Jeunes Collectif

Jamais déçus

Nous sommes ravies de faire appel à Fika sur nos événement. Nous avons toujours de supers retours des participant.e.s sur la qualité du cocktail.

SOMMET - 2000 PERSONNES

ILS NOUS FONT CONFIANCE



STATION F



Essentiel pour moi



L'ORÉAL



SeaBird



ÉTUDE DE CAS

ILS NOUS ONT FAIT CONFIANCE

FRANCE DIGITALE - SOMMET DES FONDATRICES



Derrière chaque événement, des clients qui reviennent et des convives qui s'en souviennent.

250

convives

100%

végétal

12

pièces midi

7

talents à l'oeuvre

« Nous sommes ravies d'avoir fait appel à vous sur cet événement, j'ai eu de supers retours des participants sur la qualité du cocktail. »

— Senior Event Manager, France Digitale

« Je me suis régalée avec vos petits fours. »

— Participante

« Bravo pour les valeurs que vous portez. »

— Participante



CONTACTS

Nos équipes sont à votre écoute
du **lundi au vendredi**, de 9h à 19h

06 68 43 84 25 - 06 78 25 85 72

contact@fika-traiteur.fr

6 Avenue Eiffel, 78420 Carrières-sur-Seine



Retrouvez-nous sur les réseaux sociaux
et sur **www.fika-traiteur.fr**

